

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
SRI LANKA BEEF CURRY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb carni stoba, na cubito, 1½-in• ½ cuch simiya di coriander• 1 tlp simiya di comino• ½ tlp simiya di venkel of anis• ½ tlp di turmeric• 2 tlp di bl. pepper fresco• 1 tlp di salo kosher• spray pa cushiná• 2 cup'i siboyo, gechop grof• 1 tlp di gember fresco raspa• 3 teench'i konoflok, chiki-chikito• 1 jalapeño, corta chiki-chikito• 1½ cup di lech'i coco• 1 cuch di vinager white wine• 1 (1 x 3-in) strip casca di lamunchi	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Sri Lanka.• Sirbi ariba aroz Basmati.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Cushiná e coriander, comino, venkel, y e turmeric den un weya chikito ariba un candela med-low pa 7 minuut of te ora cu nan a toast, keda drei'e de bez en cuando.2. Combina e specerijnan getoost, bl. pepper, salo y e carni den un conchi grandi. Tapa y marina den frigid pa 1 ora.3. Keinta un weya grandi ariba un candela med-halto. Spuit e weya cu spray pa cushiná. Agrega siboyo, gember, konoflok, y jalapeño; sauté pa 3 minuut of te ora cu e siboyonan ta moli. Saka e mezcla di siboyo for di e weya.4. Bolbe spray e weya. Agrega mita di e carni; cushiná pa 6 minuut, pa nan bira bruin na tur banda. Saka e carni for di e weya. Ripiti e procedura cu e resto di carni.5. Bolbe pone e mezcla di siboyo y e carni den e weya; drei aden e lechi coco, vinager y e casca di lamunchi y frega e weya pa los tur particulonan cu a bira bruin-preto. Lag'e cuminsa herbe. Tap'e, reduci e candela y laga sudder pa 2 ora of te ora cu e carni ta hopi moli.6. Saka e casca di lamunchi y sirbi'e ariba e aroz.	